

SLOW-FOOD-ARCHE:

**DIE BEWAHRERER
GUTER TRADITION**

FILDER SPITZKRAUT

Dieser Weißkohl zeigt Profil: Da er maschinell schwieriger zu verarbeiten ist als seine runden Verwandten, ist sein Anbau stark zurückgegangen. Dabei ist er im Geschmack unübertroffen

BAMBERGER HÖRNLE

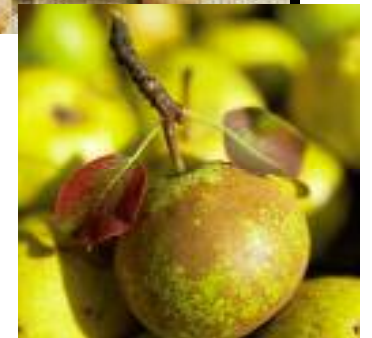
Viel Pflege, wenig Ertrag: Diese fingerförmige Kartoffel ist ein echtes Liebhaberstück. Sie dankt den Aufwand mit ihrem feinen, leicht nussigen Geschmack. Mit ihr wird ein Salat zum Festtagsgericht



TELTOWER RÜBCHEN

Delikatesse aus dem Märkischen Sand: Das Teltower Rübchen wird erst im August gesät und ab Oktober geerntet.

Ihr Name lässt es ahnen: Aus dieser Birne von der Schwäbischen Alp kann ein feiner Schaumwein gekeltert werden



CHAMPAGNER BRATBIRNE

Abschnecke, Weißlacker, Filder-Spitzkraut – für die meisten Genießer sind das unbekannte Exoten. Das soll sich ändern, findet nicht nur die Vereinigung Slow Food und hat 1996 das internationale Projekt der Arche des Geschmacks gegründet, eine Initiative zur Erhaltung der Biodiversität. Weltweit sollen so fast 1000 regional wertvolle Nutzpflanzen, Kulturpflanzen und Lebensmittel vor dem Vergessen – und Aussterben – bewahrt werden. Dazu werden sie beschrieben, katalogisiert, gesammelt und gefördert, damit Konsumenten wieder Notiz von den bedrohten Arten und Produkten nehmen.

Rund 30 Passagiere reisen derzeit hierzulande in der Arche in eine bessere Zukunft: Alle sind von historischer Bedeutung, gentechnisch nicht verändert, einzigartig im Geschmack und in Deutschland zu kaufen – noch. Ihr Dilemma: Sie sind nicht mehr kompatibel mit den Anforderungen der auf Zeit und Masse ausgerichteten modernen konventionellen Tierzucht und Landwirtschaft und deshalb in ihrem Bestand bedroht.

Das Bunte Bentheimer Schwein etwa wächst zu langsam, das Bamberger Hörnle ist zu klein für die maschinelle Kartoffelernte, die Alblinsen liefern einen zu geringen Ertrag. Auch Obst- und Gemüsesorten wie die Champagner Bratbirne auf

der Schwäbischen Alb, fränkischer Grünkern, der Birnbaum Stuttgarter Geißhirtle, die rote Speisezwiebel Höri Bülle von der gleichnamigen Bodenseehalbinsel, der Maiwirsing oder die Teltower Rübchen sind schon bei Slow Food mit an Bord. Das Brandenburger Gemüse etwa profitiert bereits von der Initiative der engagierten Retter: In Berliner Restaurants erlebt die kleine Rube derzeit eine geschmackvolle Renaissance.

Die Arche schützt außerdem auch seltenes Handwerk im kulinarischen Bereich: Die Burger Brezel aus Burg an der Wupper gehört zu den Produkten, deren Herstellung als bewahrenswert gilt, der Nieheimer, ein Käse aus fettarmem Sauermilchquark, die nordhessische Ahle Wurst, eine lange gereifte Rohwurstspezialität aus Schweinefleisch ohne chemische Zusätze, Ostheimer Leberkäs', der geruchsintensive Allgäuer Käse Weißlacker oder Würchwitzer Milbenkäse. Weitere Aspiranten wie Bamberger Rauchbier, Bremer Scheerkohl oder der Lausitzer Nelkenapfel stehen schon auf einer Warteliste und hoffen ebenfalls auf einen rettenden Freifahrtsschein in der Arche des Geschmacks.

Die gute Nachricht zum Schluss: Wir alle können zur Arterhaltung der bedrohten Arche-Passagiere beitragen. Essen wir sie!

HÖRI BÜLLE



Alte Zöpfe: Die Höri Bülle ist eine milde rote Zwiebel, die am Bodensee eine lange Tradition hat

Infos: www.slowfood.de/arche_des_geschmacks

BURGER BREZEL

Das kann keine Maschine: Im Bergischen Land rund um Schloss Burg bei Solingen wird diese Brezel sorgsam in Handarbeit hergestellt



FOTOS: T. GERBER, M. LUEBECKE, I. SCHNEIDER, G. SCHINDLER, STOCKFOOD